



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Linguine med mexi kødsovs og gulerods-kål råkost

## Det skal du bruge

200 g pasta  
1 stk løg  
2 fed hvidløg  
300 g hakket gris & kalv  
1 pose tomatpuré  
1 pose mexico mix-krydderi  
1 pose oksebouillon  
2 stk gulerødder  
1 stk æble  
100 g kålmix  
1 spsk æbleeddike  
1 pk tanelli ost

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Kødsovs:** Pil løg og hvidløg og hak det fint. Varm en stegepande op med lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og lad det stege 2-3 min. til det får lidt farve. Skil det nu fra hinanden med grydeskeen. Kom løg og hvidløg på og steg 1-2 min. Tilsæt tomatpuré, Mexico mix, bouillon, 2 dl vand, salt og peber. Kog det sammen i 5-6 min.
3. **Råkost:** Skræl gulerod og riv dem groft. Skær æble i tern og bland med revet gulerod og kålmix. Vend salaten med æbleeddike, lidt sukker, salt og peber
4. Vend pastaen med saucen, kom evt. lidt pastavand i saucen. Riv osten og drys den over retten. Servér med råkost til.